

Ariete



199 202 250
NUMERO UNICO

Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

CE

1596/1



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
6. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
7. Этот прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с неполными физическими, сенсорными или умственными способностями; лица с недостаточным опытом и знаниями обращения с прибором могут пользоваться прибором только под строгим надзором человека, ответственного за их безопасность, или после подробного инструктажа этого человека.
8. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
9. Никогда не погружать корпус мотора, электрическую вилку и провод в воду или другие жидкости. Для их очистки использовать только влажную ткань.
10. Даже если прибор выключен, необходимо отсоединить вилку провода от электрической розетки, прежде чем собирать или разбирать его детали и приступать к чистке.
11. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
12. При отсоединении от электрической розетки братья руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
13. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Ariete или уполномоченным техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.
14. В случае использования удлинителей последние должны соответ-

ствовать мощности прибора во избежание опасности для оператора и безопасности рабочей среды. неподходящие удлинители могут привести к неисправности.

15. Не оставлять прибор со свешивающимся шнуром в месте, доступном для детей.
16. Для обеспечения безопасности прибора используйте только рекомендуемые производителем запасные части и аксессуары.
17. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
18. Данное устройство соответствует требованиям директив 2006/95/ЕС и ЭМС 2004/108/ЕС и Регламенту (ЕС) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.
19. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
20. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.
21. Составные части упаковки не должны оставаться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
22. Никогда не дотрагиваться до движущихся частей прибора.
23. Никогда не работать с прибором вхолостую.
24. Во избежание травм и повреждений держать руки и кухонные принадлежности подальше от движущихся частей.
25. Во время работы прибора никогда не докладывайте продукты руками; всегда используйте соответствующие отверстия.
26. Не снимать продукты со стенок ёмкости, если прибор работает. Выключить комбайн, отсоединить вилку провода от электрической розетки и всегда пользоваться только той лопаткой, которая прилагается в комплекте.
27. Не используйте прибор, если ножи повреждены.
28. Не используйте прибор для рубки слишком твердых продуктов (кубики льда или мясо с костями).
29. ПЕРЕД ТЕМ КАК ВКЛЮЧИТЬ ПРИБОР В СЕТЕВУЮ РОЗЕТКУ, ПОДГОТОВЬТЕ ЧАШУ БЛЕНДЕРА С ИНГРЕДИЕНТАМИ И УСТАНОВИТЕ ЕЕ НА КОРПУС МОТОРА.

30. Никогда не перемещайте прибор за установленную на нем чашу блендера, а именно не используйте рукоятку чаши для перемещения прибора.
31. Во избежание несчастных случаев и повреждения прибора никогда не приближайте руки и кухонные принадлежности к работающим ножам и другим частям прибора в движении.
32. СОГЛАСНО КОНСТРУКЦИИ ДАННЫЙ ПРИБОР РАБОТАЕТ ТОЛЬКО В ТОМ СЛУЧАЕ, ЕСЛИ КРЫШКА И ЧАША БЛЕНДЕРА УСТАНОВЛЕНЫ ПРАВИЛЬНО. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ПРИБОР НЕОБХОДИМО ОТНЕСТИ В АВТОРИЗИРОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.
33. ПЕРЕД ТЕМ КАК СНЯТЬ КРЫШКУ БЛЕНДЕРА, ПОДОЖДИТЕ ПОЛНОЙ ОСТАНОВКИ НОЖЕЙ И ВЫНЬТЕ ВИЛКУ ИЗ СЕТЕВОЙ РОЗЕТКИ.
- 
34.  В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2009/96/ЕС прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

- A Рычаг
 B Рычаг наклона многофункциональной ручки
 C Регулятор скорости
 D Венчик для смешивания
 E Венчик для взбивания
 F Венчик для замеса теста
 G Корпус прибора
 H Чаша
 I Блендер
 L Крышка блендера
 M Колпачок от крышки блендера
 N Крышка против брызг

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: После извлечения прибора из упаковки и перед первым использованием тщательно вымыть с мылом и водой все детали, соприкасающиеся с пищевыми продуктами.

- Опустите рычаг (B) к символу  и поднять ручку (A) до щелчка (Рис. 2).
- Установите чашу (H) на базу корпуса (G), так чтобы пазы на чаше совместились с рисками

- на корпусе. Поверните по часовой стрелке к символу  и заблокируйте чашу (H) (Рис. 3).
- Наденьте на чашу (H) специальную крышку против брызг (N), чтобы предотвратить выливание жидкостей.
 - В зависимости от типа обрабатываемых продуктов установите нужную насадку на ведущий вал корпуса прибора (G) (Рис. 4) и поверните ее по часовой стрелке, фиксируя так, чтобы штифт на валу двигателя вошел в отверстие на насадке (Рис. 5).
- Устройство имеет три типа венчика:
- Венчик для взбивания (E): для взбивания яичных белков, сливок, пудингов, готовых смесей для кексов; для взбивания в крем маргарина или сливочного масла и сахара (использование маргарина или сливочного масла комнатной температуры); для смешивания яиц, для бисквитного теста и воздушных кондитерских изделий.
- Венчик для тестозамешивания (F): для всех видов теста (тесто для пиццы, хлеба, мучных кондитерских изделий и т.д.)
- Венчик для смешивания (D): для смешивания теста для воздушных кондитерских изделий.
- Не опуская ручку (A) ввести ингредиенты в чашу (H).
 - Опустите рычаг (B) и одновременно ручку (A) (Рис. 6).
 - Вставьте вилку в розетку и включите прибор, повернув регулятор (C) на скорость «1». Увеличить скорость по мере необходимости или как указано в конкретном рецепте.
 - Для получения более однородной смеси выключите прибор, выньте вилку из розетки и поднимите ручку (A), как описано выше. С помощью специального шпателя переместить к центру продукт со стенок чаши (H).
 - По завершении работы или если нужно монтировать другой тип венчика, выключить прибор, повернув ручку (C) на «0», и вынуть вилку из розетки; поднять кронштейн (A), как описано выше, и снять венчик, разблокировать венчик, поворачивая его по часовой стрелке, и осторожно потянуть наружу.
 - Снимите чашу (H), повернув ее против часовой стрелки.

ВНИМАНИЕ!

Перед использованием прибора убедитесь, что вы правильно установили все аксессуары.

Если в процессе работы возникает необходимость добавить дополнительные ингредиенты в чашу (H), сначала выключить устройство, повернув ручку (C) на «0» и ввести ингредиенты в чашу.

Во избежание травм и повреждений держать руки и кухонные принадлежности подальше от движущихся частей.

Инструкция по применению блендера

- Снять с корпуса прибора (G) крышку от гнезда для блендера (Рис. 7).
- Установить блендер (I) на корпус прибора (G) и повернуть его по часовой стрелке к символу  до упора (Рис. 8).
- Установить крышку (L) на блендер (I) и слегка надавить до полного закрытия (Рис. 9).

- Поместить заранее приготовленные ингредиенты в отверстие крышки (L) не превышая метку максимального уровня на блендере (I), надеть колпачок (M) на крышку (L) слегка надавив и повернув по часовой стрелке.
- Включить прибор повернув регулятор скорости (C) до отметки «1». Увеличить скорость по необходимости.

На заметку: для фруктов и овощей мягкой консистенции (например, бананы) начать с низкой скорости и последовательно перейти на более высокую скорость. Для фруктов и овощей твердой консистенции (например, морковь) использовать максимальную скорость.

- Для получения более однородной массы, выключить прибор, вынуть вилку из сетевой розетки, снять крышку (L) и, при помощи специальной лопатки, переместить к центру ингредиенты, которые остались на стенках блендера.
- При помещении в прибор других порций ингредиентов повторить вышеописанные действия.

На заметку: не помещайте в блендер более 300г твердых фруктов или овощей одновременно.

На заметку: чтобы избежать выливание жидкостей, не помещайте в блендер более 1000мл жидких ингредиентов.

ВНИМАНИЕ:

Ножи очень острые, будьте осторожны при использовании.

Перед тем как включить прибор, убедитесь в том, что блендер (I) и крышка блендера (L) надежно закреплены.

Не используйте блендер более 30 секунд в непрерывном режиме. Подождите 2 минуты прежде чем включить прибор заново.

Не перемещайте ингредиенты со стенок чаши (H) или блендера (I) во время работы прибора. Сначала выключите прибор и выньте вилку из сетевой розетки.

Во избежание несчастных случаев и повреждений прибора не приближайте руки и кухонные принадлежности к работающим ножам и другим частям прибора в движении.

Перед включением блендера всегда устанавливайте крышку (L).

Перед тем как взбивать теплые жидкости в блендере, всегда снимайте колпачок (M) с крышки блендера. Никогда не помещайте горячие жидкости в блендер.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Для достижения лучших результатов рекомендуется всегда взбивать яйца при комнатной температуре.
- Перед взбиванием яичных белков удостовериться в отсутствии жира или яичного желтка на венчике или в чаше.
- Для песочного теста используйте охлажденные ингредиенты, если в рецепте не указано иное.

- Если вы чувствуете, что устройство работает с чрезмерным усилием, выключите его, выньте вилку из розетки и уменьшите количество замеса.
- Оптимальный замес ингредиентов получается добавлением в первую очередь жидкости.

УХОД И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Снимать все детали по описанию сборки, приведённому ранее, но в обратной последовательности.
- Чаша (H), крышка (N) и венчик для взбивания (E) можно мыть в посудомоечной машине; венчик для смешивания (D) и замешивания (F) следует мыть вручную теплой водой и нейтральным моющим средством.
- Все части блендера можно мыть в верхнем отделении посудомоечной машины при максимальной температуре 50°C/122°F.
- Для чистки корпуса прибора (G) использовать слегка влажную ткань.
- Чистка блендера (I): наполнить блендер теплой водой с мылом, установить крышку (L) и колпачок (M); включить блендер на максимальную скорость на 30 секунд. Ополоснуть водой и при необходимости повторить действие.

ВНИМАНИЕ:

После мытья тщательно высушить каждую деталь, прежде чем приступать к сборке комбайна.

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ

Песочное тесто	800 г муки
Бисквитное тесто	1,6 кг общей смеси
Хлебное тесто	900 г муки
Безе (яичные белки + сахар)	8
Яичные макаронные изделия	500 г муки

РЕЦЕПТЫ

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ ХЛЕБА - 1,6 кг.

600 мл теплой воды

30 г свежих дрожжей или 14 г сухих дрожжей

2 чайные ложки сахара

1 чайные ложки соли

30 г растительного масла

450 г муки типа 00

450 г манной крупы твердых сортов пшеницы

- Смешайте дрожжи в миске с водой и сахаром. Настоять в течение 15 минут
- Добавить в жидкость соль и масло.
- С помощью крюкообразной насадки замесить на скорости «1», постепенно добавляя муку.
- Продолжать на скорости «1» в течение 2 минут с пуска.
- Перейти на скорость «2» и месить в течение 4 минут.
- Выложить тесто в слегка смазанную маслом миску, обернув смазанной маслом пленкой.

- Дрожжевать при комнатной температуре вдали от сквозняков в течение 1 часа или до увеличения объема в два раза.
- На посыпанной мукой доске придать тесту желаемую форму.
- Положить формы на смазанные растительным маслом противни или завернуть в пергаментную бумагу, накрыть тканью и дать подняться в течение 30 минут.
- Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 220°C в течение 25-35 минут в зависимости от формы или пока при ударе по основанию хлеб не будет производить глухой звук.

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ ЯИЧНЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ - 800 гр.

500 г муки типа 00

4 яйца 65/70 г кажд.

50 мл холодной воды

5 г растительного масла

- Поместите все ингредиенты в миску.
- С помощью крюкообразной насадки замешивать на скорости «2» в течение 5 минут.
- Выложить тесто в посыпанную мукой миску и накрыть пленкой. Оставить на 30 минут в теплом месте.
- Раскатать тесто вручную или с помощью машины и разрезать в соответствии с рецептом.
- Варить в кипящей подсоленной воде 5 - 8 минут в зависимости от размера.

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА - 1,6 кг.

800 г муки типа 00

400 г холодного сливочного масла, порезанного на мелкие кусочки

240 г сахара

4 яичных желтка

100 мл холодной воды

щепотка соли

ароматизаторы (ваниль, цедра лимона, апельсина, и т.д. ...)

- Поместить все ингредиенты в миску.
- С помощью венчика (F) замешивать на скорости «2» в течение 5 минут.
- Выложить тесто на рабочую поверхность и быстро сформировать шар.
- Обернуть пленкой и поставить в холодильник на 20 минут, до легкого затвердения.
- Раскатать тесто на посыпанной мукой поверхности до желаемой высоты и размеров.
- Выпекать в предварительно разогретой духовке при 170/180 ° C в течение 15 - 25 минут в зависимости от рецепта

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ ТОРТА (ТОРТ «PARADISO») - 1,6 КГ.

350 г сливочного масла при комнатной температуре

350 г сахара

4 яйца 65/70 г кажд.

10 яичных желтков (около 200 гр.)

250 г муки типа 0

150 г картофельного крахмала

1 пакет порошка для выпечки тортов

щепотка соли

ароматизаторы (ваниль, миндаль или цедра лимона или апельсина и т.д. ...)

- Поместить в миску сливочное масло, сахар, соль и ароматизаторы.
- С помощью проволочного венчика взбивать на скорости «7» в течение 5 минут.
- Перейти на скорость «8» и взбивать еще в течение 5 минут.
- Продолжая взбивать, постепенно добавьте одно яйцо или 2 яичных желтка с интервалом в одну минуту или до полного замешивания яйца.
- Добавить муку, картофельный крахмал и порошок для выпечки и замешивать на скорости «6» в течение 2 минут.
- Выложить массу в смазанные сливочным маслом и посыпанные мукой формы.
- Выпекать в предварительно разогретой духовке при 170 ° C примерно 35/45 минут.
- Вынуть из духовки и дать постоять 5 минут в форме.
- Перевернуть на решетку и дать остыть перед использованием.

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ БЕЗЕ - 900 ГР (8 ЯИЧНЫХ БЕЛКОВ)

300 г яичных белков (7/8 шт.)

300 г сахара

300 г сахарной пудры

щепотка соли

- Поместить яичные белки в миску при комнатной температуре, добавить соль.
- С помощью проволочного венчика взбивать на скорости «9» в течение 5 минут.
- Перейти на скорость «10» и постепенно добавить сахар-песок.
- Продолжать взбивать еще в течение 5 минут после последнего добавления.
- Выключить прибор и снять чашу.
- С помощью шпателя движениями сверху вниз замешать просеянную сахарную пудру.
- С помощью кондитерского мешка или с помощью двух ложек сформировать безе на противне, выложенном бумагой для выпекания или слегка смазанным сливочным маслом.
- Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 40/50 ° C в течение нескольких часов, оставив створку приоткрытой на пару сантиметров для выхода влаги и хорошей просушки безе.
- Выпекание мелких и тонких безе может занять 3-4 часа, а более крупных - до 8-10 часов.